

## Scheda tecnica FRUIT T

# FRUIT T

### Nome del prodotto

**FRUIT T**

### Descrizione e composizione

**FRUIT T** è una preparazione enzimatica di pectinasi fungina senza conservanti, con attività collaterali di arabinanasi da *Aspergillus niger* / *Trichoderma reesei*

**FRUIT T** è composto da:

Concentrazione enzimatica	10 - 12 %
Glicerolo	30 %
Cloruro di potassio	10 %
Acqua	Ad arrivare a 100

### Caratteristiche

Aspetto: liquido

Colore: marrone chiaro

Il colore può variare da lotto a lotto. L'intensità del colore non è un'indicazione di attività enzimatica.

### Applicazioni e Vantaggi

**FRUIT T** è universalmente applicabile e degrada sia la pectina solubile che insolubile e gli arabinani. Durante la normale depectinizzazione, il preparato enzimatico degrada anche l'arabina eventualmente presente, impedendo in tal modo la formazione di offuscamento nei concentrati.

**FRUIT T** è utilizzato per il trattamento dei succhi di mele e pere.

**FRUIT T** è raccomandato anche nel recupero dell'olio di agrumi

### Dosaggio

Il dosaggio dell'enzima dipende dalle materie prime utilizzate e dalle condizioni di reazione come pH, temperatura e tempo.

La degradazione della pectina è monitorata mediante il test alcolometrico.

Il dosaggio ottimale deve essere determinato mediante prove in laboratorio.

I dosaggi consigliati sono:

- Succo di frutta:  
chiarificazione a caldo nel serbatoio di reazione riempito:  
15-30 g/1000 l 45°-50° C per un tempo di 30-60 min,  
chiarificazione a freddo nel serbatoio di reazione:  
20-50 g/1000 l 20°-30° C, per un tempo di 1-3 ore,
- Recupero dell'olio di agrumi:  
emulsione ricca di olio di agrumi:  
in condizioni standard, 100 ppm in base all'acqua riciclata come raccomandato dal sistema di riciclaggio delle acque

## Scheda tecnica FRUI T

### Valori nutrizionali

DESCRIZIONE	VALORE PER 100 g
Energia kcal	147 kcal
Energia kJ	615 kJ
Grasso totale	<1 g
- Saturi	0,0 g
Carboidrati totale	31 g
-Zuccheri	0,0 g
- Zuccheri aggiunti	0,0 g
Proteine	3 g
Sale	0,0 g
Potassio	5250 mg
Minerali	10 g
Vitamina D	0 mg

### Dati Analitici

Conteggio vitale totale	< 50 000 / g
Coliformi	< 30 / g
E. coli	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Attività antibiotica	negativa al test
Metalli pesanti (come Pb)	< 30 mg/kg
Arsenico	< 3 mg/kg
Piombo	< 5 mg/kg
Cadmio	< 0,5 mg / kg
Mercurio	< 0,5 mg / kg

### Dichiarazioni

Il prodotto non contiene e non deriva da OGM, pertanto non necessita di etichettatura specifica ai sensi dei Regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE.

**FRUIT T** può essere utilizzato in prodotti vegani in quanto garantiamo che nessuna materia prima o coadiuvanti tecnologici derivati da animali sono stati utilizzati, e che tutti gli altri componenti della formulazione dell'enzima prodotto non sono di origine animale.

### Periodo di validità e Conservazione

Conservazione consigliata: conservare al fresco a una temperatura inferiore a 10 °C.

La data di scadenza è indicata sul certificato di analisi ed etichetta del prodotto.

Il prodotto deve essere utilizzato entro 36 mesi dalla data di produzione. Successivamente, si raccomanda una nuova analisi.

### Confezione

Tanica PE da 25 kg

#### Biotec S.r.l.

Via Aurelia 145  
00165 Roma  
Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

#### Area produttiva

Località Abbadia  
87010 San Basile (CS)

#### Info

[www.biotecroma.it](http://www.biotecroma.it)  
[biotec.biotecnologie@virgilio.it](mailto:biotec.biotecnologie@virgilio.it)  
[biotec.capsule@virgilio.it](mailto:biotec.capsule@virgilio.it)

## Scheda tecnica FRUI T

### Allergeni

Elenco come definito dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e modifiche

Cereali contenenti glutine, vale a dire, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut	NO	Crusca di frumento utilizzata come RM in fermentazione, ma considerato consumato e assente nel prodotto finale
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	Derivato di Soia utilizzata come RM in fermentazione, ma considerato consumato e assente nel prodotto finale
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	
Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

QUESTO DOCUMENTO È RILASCIATO ELETTRONICAMENTE E NON FIRMATO  
REVISIONE N° 00001 DEL 9/10/2020

Biotec declina espressamente ogni responsabilità per l'idoneità dei prodotti a scopi particolari intesi dall'utente. Biotec non è obbligata a fornire consigli sulle applicazioni. Suggerimenti per l'uso e l'applicazione dei prodotti, comprese le questioni relative a eventuali diritti di proprietà industriale di terzi, e le formulazioni guida sono fornite solo a scopo informativo e senza impegno e / o legale obbligo di sorta. Tali suggerimenti non esonerano i clienti di Biotec dal testare i prodotti in merito alla loro idoneità per i processi e gli scopi previsti dal cliente. L'utente dovrà sopportare esclusivamente il rischio di lavorazione dei prodotti Biotec

#### Biotec S.r.l.

Via Aurelia 145  
00165 Roma  
Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

#### Area produttiva

Località Abbadia  
87010 San Basile (CS)

#### Info

[www.biotecroma.it](http://www.biotecroma.it)  
[biotec.biotecnologie@virgilio.it](mailto:biotec.biotecnologie@virgilio.it)  
[biotec.capsule@virgilio.it](mailto:biotec.capsule@virgilio.it)